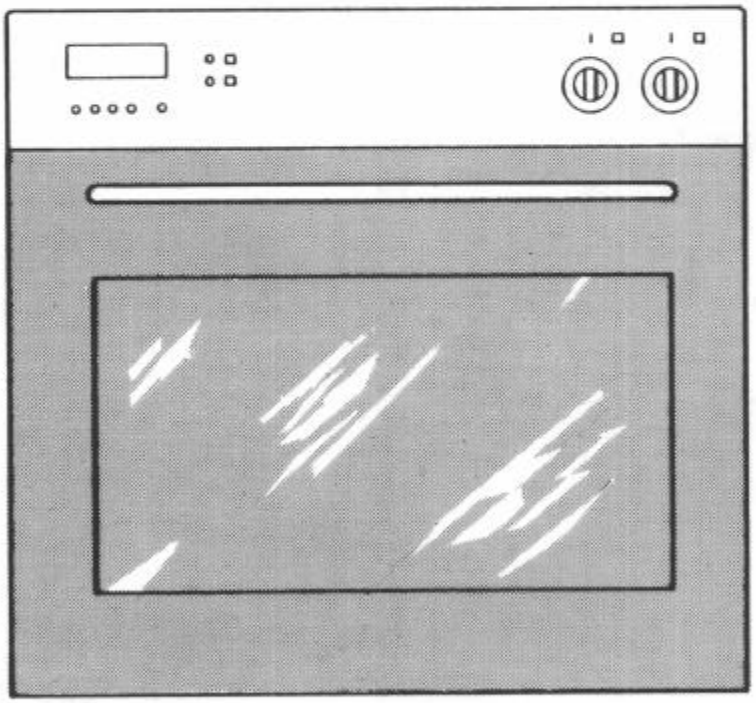
Elektro EH Helios

Inbyggnadsugn SU 440 - 3

BRUKS- OCH INSTALLATIONSANVISNING



Bruks- och installationsanvisning

Innehållsförteckning

Transportskador	sid. 4
Viktigt att veta	" 5
Beskrivning av ugen	" 5
Tekniska data	" 6
Installation och inbyggnad	" 7
Innan du använder ugnen första gången	" 8
Så här använder du ugnen	" 9
Tabell för bakning	" 10
Tabell för matlagning	" 11
Grillning	" 12
Rengöring och underhåll	" 12
Service och reservdelar	" 12
Om ugnen inte fungerar	" 12
Konsumentköp EHL	

Uppackning och transportskador
Kontrollera att ugnen är felfri och utan skador.
Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux distributionskontor, se fraktsedeln.
Vid leverans från butik eller återförsäljare, kontakta dem.
Anmälan skall göras inom 7 dagar.

Viktigt att veta.

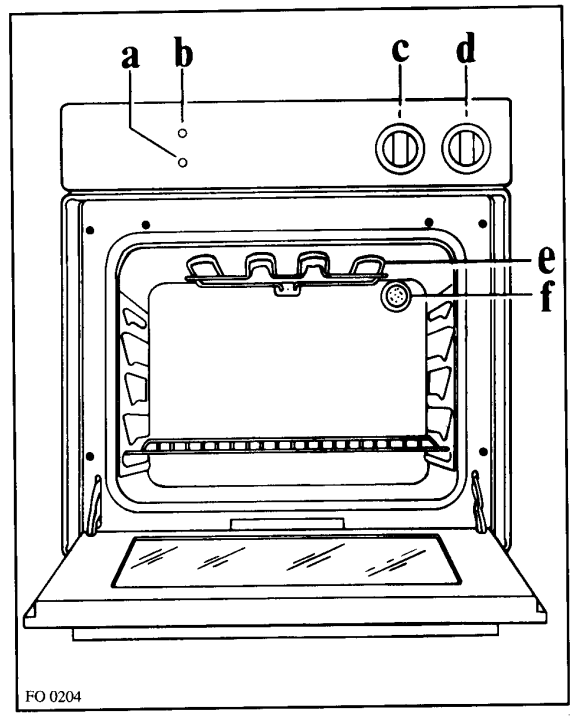
* Läs bruks- och installationsanvisningens råd, instruktioner och säkerhetsföreskrifter noggrant, innan du börjar använda din nya ugn. Alla som använder ugnen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer.
  Spara bruks- och installationsanvisningen och använd den som handbok, om du behöver speciell information.
  Bruksanvisningen måste medfölja ugnen om du säljer eller överlåter den till någon annan.
* Installationsarbeten, eventuella ingrepp i spisen, förlängning av anslutningssladden osv. skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan fackkunskap, kan medföra felaktig funktion och leda till skada på person och/eller egendom.
* Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se garantibestämmelserna.
* Ugnen är tung, kanter och hörn, som du vid normal användning av ugnen inte kommer i beröring med, kan vara vassa. Använd handskar när du skall lyfta eller flytta ugnen.
* Kontrollera att sladden inte kommer i kläm vid installationen.
* Kontrollera att ugnen är väl fastskruvad i inredningen. Låt inte barn leka med eller röra vid reglage och ugnslucka.
* Innan ugnen används för första gången, skall den värmas upp för att bränna bort ev. oljerester som kan finnas kvar på element, termostat etc. Utsidan av ugnsluckan kan bli het, se till att barn eller djur inte vistas i närheten.
* Använd endast ugnsfasta kärl vid matlagning i ugn.
* Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, bakning eller ugnsmatlagning, varm luft och/eller kondens strömmar ut. Se till att barn inte står i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och tag ett stadigt tag om plåten eller formen.
* Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall stå i nolläge.
* Av hygieniska skäl skall ugnen hållas ren. Fett eller annat spill, som inte tas bort, förorsakar os och dålig lukt när ugnen värms och kan i värsta fall medföra risk för brand.
* Följ noga anvisningar och varningar vid rengöring, både vad gäller ugn och rengöringsmedel.
* Nollställ samtliga vred före byte av ugnslampa. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
* Hjälp till att förebygga olyckor när ugnen skall skrotas. Tag ur stickproppen ur uttaget. Kapa sladden vid utgången från ugnen.

Beskrivning av ugnen

A - signallampa för termostat
B - signallampa för ugn

C - vred för ugnsfunktion
D - vred för temperatur
E - grillelement
F - ugnsbelysning
Ugnen har dessutom en inbyggd kylfäkt. Den startar så snart ugnen startas. När ugnen stängts av fortsätter fläkten att gå ännu en stund.

Tillbehör bakplåtar ugnspanna
grillgaller



Tekniska data

Utvändiga mått	yttermått	inbyggnadsmått
höjd	594 mm	600 mm
bredd	594 mm	560 mm
djup	515mm	550mm
volym	53 lit	

Effekt

över/undervärme	2000 W
grill	2000 W
belysning	15 W

Nätanslutning 230 V 1N (Elementspänning 230V)

Installation och inbyggnad

Ugnen är avsedd att byggas in i kökssnickerier, Måttanvisningar för inbyggnad framgår av fig. 1 och 2.

Ansult ugnen elektriskt. (se nedan) Skjut in den i skåpet. Se till att sladden inte kommer i klåm.

Skruva fast ugnen i skåpsidorna, se fig. 3.

Distansbrickorna skall monteras mellan ugnsram och skåpsida, för att ge nödvändig ventilation. Se fig. 4.

Obs! det är viktigt att måttanvisningarna följs och att luftspalterna runt ugnen inte blockeras.
Ugnen bör inte installeras i direkt anslutning till kyl eller frys, eftersom värmen från ugnen kan påverka kylens/frysens funktioin.

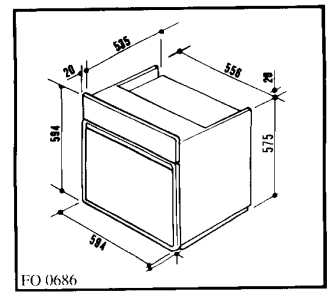
Elinstallation

Den elektriska anslutningen skall utföras av behörig elinstallatör enligt gällande bestämmelser.

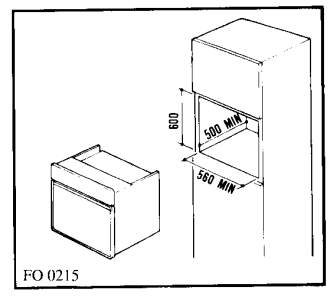
Tag bort panelen på ugnens baksida, för att komma åt kopplingsplinten.

Kabeln skall ha ett min. tvärsnitt av 2,5 mm^2 och vara av typ H05 RR-F.

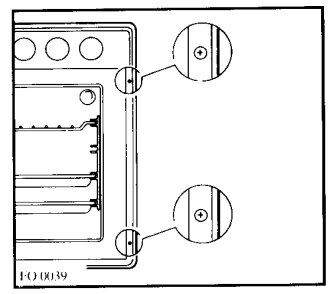
Anslutningen till kopplingsplinten skall göras enligt vidstående kopplingsschemat.

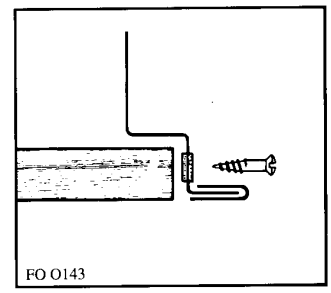


FO 0686



FO 0215


FO 0039


FO 0143

INKOPPLING SKALL UTFÖRAS AV BEHÖRING FACKMAN.

UGNENS ELEMENTSPÄNNING 230V

L	N	⏚	⟵ ANSLUTNINGSPLINT
○	○	○ ⏚	⟵ ANSLUTNINGSSLADD.
L_1	N	⏚	= SKYDDSJORD (GUL/GRØN)

VID ANSLUTNING AV HÄLL + UGN TILL GEMENSAM 3-FASGRUPP ANSLUTES UGNEN TILL EN FAS-N OCH HÄLLEN TILL DE BÅDA ÖVRIGA FASERNA.

Innan du använder ugnen första gången

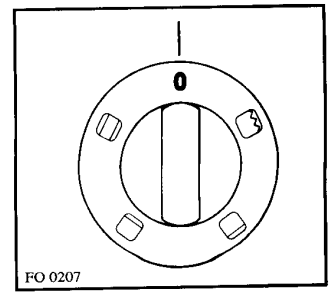
Ugnen är avsedd för användning i hushåll, för normalt förekommande matlagning och bakning.
Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person eller egendom.

Kontrollera att ugnen är ordentligt fastskruvad i skåpinredningen.
Tag bort ev. skyddsfilm på panel och ugnslucka.
Tag ut plåtar, galler och långpanna och diska dem för hand, i varmt vatten och handdiskmedel.
Torka ur ugnen med en fuktig trasa och handdiskmedel.

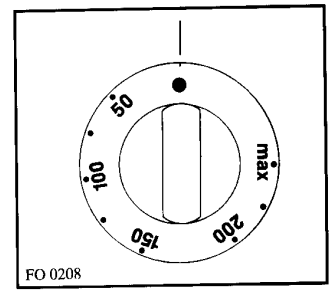
Första gången ugnen värms upp, kan det eventuellt kännas en lite obehaglig lukt.
Den beror i så fall på att rester av olja från tillverkningen finns kvar på elementen. Bindemedlet i isoleringen kan också avge lukt. Det här är ofarligt och försvinner när ugnen värms upp, låt därför ugnen gå tom i 30-60 min, efter första uppvärmningen. Om lukten känns besvärande, starta köksfläkten eller öppna fönstret.

Så här använder du ugnen

Ugnen används för matlagning, bakning och grillning. Den har flera olika funktioner, vilka beskrivs här nedan.



Över/undervärme
Ställ vredet på ⊟ och termostaten på önskad temperatur. Värm upp ugnen, när signallampan slocknar sätter du in det som skall tillagas. Sätt in en plåt/långpanna åt gången.
Över/undervärme ger jämn och fin färg över hela ytan och används för bakning och matlagning.



Övervärme ⊡
Enbart övervärme är inkopplad.

Undervärme ⊟
Enbart undervärme är inkopplad.

Grill
Ställ vredet på ⊠ och termostatvredet på önskad temperatur. Grillen används för att rosta bröd, gratinera varma smörgåsar och gratänger, grilla biffar, revbensspjäll, etc.

TABELL FÖR BAKNING

	Fals	Ugns temp°	Tid min.
Matbröd			
Småfranska, kuvertbröd	2-3	200-225	8-10
Vitt formbröd	1-2	200-225	30-40
Ljust matbröd	2	200-225	30-40
Grovt matbröd	1-2	175-200	40-60
Skållat matbröd	1-2	175-200	40-60
Rågsiktskakor	1-2	200-225	10-12
Vetebröd			
Bullar	2-3	225-250	8-10
Längder, kransar	1-2	200-225	15-20
Wienerbröd	2-3	225-250	8-10
Mjuka kakor			
Muffins	2-3	200-225	5-8
Rulltårta	2	225	5-8
Tårtbottnar	2	200	30-40
Mjuka kakor m.lite fett	1-2	175-200	40-50
Mjuka kakor m.mycket fett	1	150-175	50-60
Småkakor			
Mördegskakor	2-3	175-200	6-8
Smördegskakor	2-3	200-225	5-8
Pepparkakor	2-3	175	5-8
Maränger	2-3	100	45-60

Tips och råd

Följ beskrivningen i recepten, väg och mät ingredienserna noggrant.
Knåda jäsdegar ordentligt, och låt dem gärna jäsa två gånger. Det framhäver smaken på brödet, speciellt på grova brödslag.
Flytta över färdiggräddat bröd från plåt till galler, så undviks kondens och fukt på brödets undersida.
Vispa ägg och socker till mjuka kakor så att det blir tjockt och pösigt. Blanda mjöl med bakpulver och rör ned i äggsmeten, arbeta inte för länge, då blir kakan seg och kompakt.
Smörj och bröa formen väl. När kakan är gräddad, låt den stå någon minut innan den stjälps upp på galler. Låt svalna under formen.

Varför blir resultatet misslyckat ibland?

Jäsdegsbröd blir platt och kompakt.	Degspadet har varit för varmt.
Brödet smular sig.	För mycket mjöl, eller för dålig knådning av degen.
Bröd med degrand	Fel gräddningstemperatur
Bröd met stora blåsor	För dålig knådning, eller för lång jäsningstid efter utbakning.
Mörk, bränd yta	För hög ugnstemperatur. Plåten placerad för högt upp i ugnen. För hög ugnstemperatur.
Mjuka kakor blir kompakta.	För mycket mjöl. För lång vispning sedan mjölettillsats
Mjuka kakor faller ihop efter gräddningen.	För låg ugnstemperatur. För mycket bakpulver.
Mjuka kakor får för mörk färg eller spricker på ytan.	För hög ugnstemperatur
Ugnen gräddar ojämnt.	För hög temperatur.

TABELL FÖR MATLAGNING

Matlagning i ugn	Fals	Ugns temp°	Inner temp°	Tid min.
Kött				
Rostbiff, fransk	1-2	125	60	90
Rostbiff, engelsk	1-2	175	60	60
Nötstek, rosa	1-2	175	70	90
Nötstek, genomstekt	1-2	175	75	120
Kotlettrad	1-2	175	75	90
Skinkstek	1-2	175	80	105
Karré m.ben	1-2	175	85	105
Revbensspjäll, tjocka	1-2	175	-	90
Rimmad skinka (i folie)	1-2	175	75	60-70
Lammsadel, rosa	1-2	175	70	60
Lammsadel genomstekt	1-2	175	75	75
Lamm/kalvstek, rosa	1-2	175	70	90
Lamm/kalvstek, genomstekt	1-2	175	75	105
Fisk (stekning)				
Hel, stor fisk	1-2	225-250		20-30
Små fiskar	2	250		15-20
Fisk (kokning)				
Utan folie	1-2	100		50-70
Med folie	1-2	200		30-50
Övriga ugnsrätter				
Omelett, äggstanning	1-2	175-200		20-40
Sufflé	1-2	175-200		30-50
Ugnspannkaka	2	200-225		20-25
Gratänger	1-2	200-225		30-50
Vattenbad	1	200		40-60

Tips och råd

Värm alltid upp ugnen innan du startar tillagningen, om inte annat anges i receptet.
Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet eller fisken, så slipper du vidbränd sky. Ställ formen på galler.
Tiderna som anges i tabellen är ungefärliga och gäller för 1 kg kött.
Använd stektermometer när du steker kött, så får du alltid den genomstekning du önskar.
Se till att spetsen på stektermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

När du steker eller kokar hel fisk i ugnen, är tillagningstiden beroende på ryggtjockleken hos fisken. Ju tjockare fisk desto längre tid. Stektermometer kan inte användas till fisk. Fisken är färdig när fiskköttet är vitt och ogenomskinligt. Prova vid ryggbenet med en gaffel.

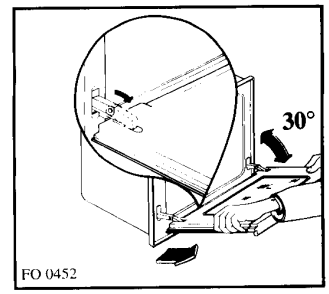
Grillning	Fals	Ugnus temp°
Kotletter, 4 st	4	225-250
Biffar	3-4	225-250
Kyckling i halvor	2-3	225
Varma smörgåsar, 4st	4	225-250
Rostat bröd, 4st	4	250

Råd och tips
Värm grillen 4-5 min. innan du börjar grillningen. Elementen skall vara helt röda.
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

Krydda eller marinera det som skall grillas, men vänta med saltet till efter grillningen.
Snitta feta kanter, på t.ex. fläskkotletter, så kupar de sig inte under grillningen.
Lägg det som skall grillas på galler och placera gallret på lämplig fals. Ju tjockare bitar desto längre ned i ugnen.
Långpannan placeras på nedersta falsen, för att samla upp ev. dropp av fett eller köttsaft. Lägg gärna aluminiumfolie i långpannan, så spar du disk men lägg aldrig folie direkt på ugnsbotten.
Grilltiderna varierar beroende på mängd och tjocklek på det som grillas.
Ett tips: när du gör varma smörgåsar, rosta brödet lätt, innan du lägger på fyllningen, så slipper du "blött" bröd.

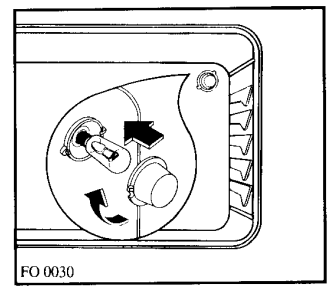
Rengöring och underhåll

Tag för vana att torka av eller göra ren ugnen efter varje användning. Utvändigt räcker det oftast med avtorkning med fuktig trasa. Invändigt regör du ugnen med varmt vatten och handdiskmedel.
Om ugnen är hårt nedsmutsad rengörs den enklast med såpa. Stryk ut såpa invändigt i ugnen. Ställ termostaten på 100° och ugnen på över/undervärme. Stäng av ugnen när det börjar bubbla i såpan. Tvätta och skölj ugnen med vatten och wettexduk när den svalnat.
Mycket hårt inbrända fläckar kan tas bort med löddrande tvålull
Använd inte frätande eller repande rengöringsmedel. Använd inte heller knivar eller andra vassa verktyg.



FO 0452

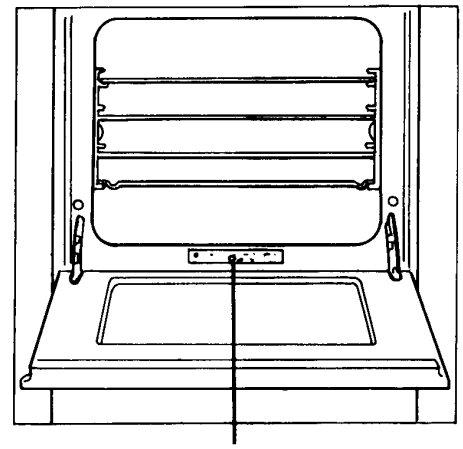
Öppna luckan helt, så att den befinner sig i vågrätt läge.
Lyft de små spakarna intill de två gångjärnen och vrid spakarna inåt.
Börja stänga luckan; tryck den tills den rör vid de två spakarna, tryck den sedan mot ugnen och ta ut den genom att dra den moj utsidan (Fig. 19).
Återmontera i omvänd ordning. När de två små spakarna befinner sig på gångjärnen, är luckan korrekt monterad.

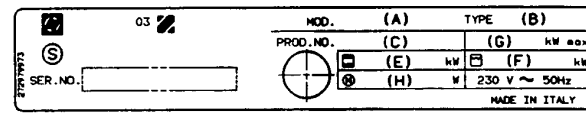

FO 0030

Byte av ugnslampa
Kontrollera att ugnen är avstängd. Lossa lampglaset, se fig. 7.
Byt ut den trasiga glödlampan och sätt tillbaka luckglasat.
Glödlampan skall vara märkt: 15W, E 14, 220-230V, 300°

Service och reservdelar

Om ugnen av någon anledning inte fungerar, kontrollera först att propparna är hela.
Service och reparationer skall utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat företag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se garantibestämmelserna.
Service och reservdelar kan du erhålla från AB Electroservice, se "Hushållsmaskiner service" i telefonkatalogens gula sidor.





FO 0219

När du ringer Elektroservice skall du ange felets art och även uppge modell, serie och produktnummer. De uppgifterna hittar du på ugnens dataskylt. (se fig. 8)
Skriv in dem i bruksanvisningen, så har du dem alltid till hands, om du måste ringa och fråga om något.

Mod. ..... Prod. nr. ..... Serienr. .....

Konsumentköp EH L 91

Gäller vid försäljning till konsument och reglerar, i anslutning till köplagen, köparens rättigheter om apparaten är felaktig. Säljaren åtar sig att avhjälpa fel på ugnen, som förelegat vid leverans och inte beror på köparen. Avhjälpande sker kostnadsfritt för köparen.
Köparen skall så snart som möjligt, efter mottagandet, prova ugnen och inom skälig tid, normalt 14 dagar, reklamera eventuella fel till säljaren eller AB Electroservice. Reklamation som sker senare än 2 år från leveransdagen kan inte beaktas. Leveransdag/inköpsställe skall kunna styrkas, spara kvitto och/eller köpeavtal.